

Mini Cylindres Surprise

Ingrédients :

- * 2 oeufs
- * 50 g de sucre
- * 50 g de farine
- * 70 g de crème épaisse 5%
- * Toblerone
- * Mi-Choco



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes Mini Cylindres (FP 1266) sur la plaque perforée.

Mélangez au fouet les oeufs et le sucre, puis ajoutez la farine et la crème fraîche.

Remplissez les empreintes à moitié et mettez au milieu un triangle de Toblerone ou un Mi-Choco. Enfournez environ 12 minutes.

Source : Cécile de « aufildemesrecettes.over-blog.com »